MODE D'EMPLOI
DU DESHYDRATEUR
REFERENCE N3042
KN -128 ST

ATTENTION

Utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et dégagée.

Ne pas faire fonctionner cet appareil sur une surface inflammable telle que le bois ou sur une nappe.

Ne pas utiliser cet appareil sur une table de cuisson en verre non-résistant à la chaleur ou sur une planche à découper.

Il est impératif de poser l'appareil sur une surface protégée, résistante à la chaleur. Cela servira à protéger la surface en dessous, de la chaleur qui peut être générée par le déshydrateur lors de son utilisation.

TABLE DES MATIERES

Recommandations importantes	3
Les accessoires que vous devez avoir pour bien commencer	5
Conseils pratiques pour bien débuter	5
Remplissage des plateaux	6
Temps nécessaire à la deshydratation des aliments	6
Conseils généraux d'utilisation	7
Installation du déshydrateur	8
Comment faire fonctionner le déshydrateur	9
MODÈLE KN-128ST	9
Fonctionnement	10
Guide de dépannage du déshydrateur	11
Stockage des aliments déshydratés	12
Reconstitution	13
Conseils pour la déshydratation de fruits	14
Traitement préparatoire des fruits	15
Conseils pour la déshydratation de fruits Cuir	15
Conseils pour la déshydratation des légumes	16
Traitement préparatoire des légumes	16
Tableau de conversion des températures	18
La déshydratation d'autres produits	18
Entretien	18
Tableau de préparation des légumes	19
Tableau de préparation des fruits	20

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

CONSERVER CES INSTRUCTIONS DANS UN LIEU SÛR.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes:

· LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS, LES ÉTIQUETTES DU PRODUIT ET LES AVERTISSEMENTS AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL.

• Ne touchez pas les surfaces chaudes et ne les laissez pas entrer en contact avec les matériaux inflammables.

• Pour se protéger contre les risques électriques, n'immergez pas le cordon, la prise ou la base du déshydrateur dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne lavez pas l'appareil dans un évier ou dans un lave-vaisselle.

• Une surveillance stricte et étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants.

• Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

• Ne pas utiliser un appareil avec un cordon ou une prise endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé ne pas l'utiliser. Il est nécessaire de le retourner à une structure de service autorisé (sav,…) pour procéder à sa réparation.

• L'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis ou recommandés par le fabricant peut causer des dommages à l'appareil et annuler la garantie.

• Ne laissez pas traîner le cordon, rangez-le afin de ne pas trébucher dessus. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou d'un comptoir. Garder le cordon loin des surfaces chaudes.

• Cet appareil est destiné à une utilisation en intérieur et ménagère. Ne pas utiliser l'appareil en plein air ou pour toute autre utilisation que celle décrite dans ce manuel.

· Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des fins commerciales.

• Ne pas poser le déshydrateur, le cordon, les plateaux ou toute autre partie de l'appareil sur ou à proximité d'un gaz chaud ou électrique, d'un brûleur ou dans un four chaud.

• Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton «ON/OFF» (« ----- » apparaît à l'écran), avant de retirer la prise du courant.

Utilisez le déshydrateur dans un environnement propre et protégé de la poussière. La poussière et la saleté peuvent être attirées dans le déshydrateur et peuvent contaminer les aliments qui sont séchés.

• Ne pas placer le déshydrateur sur une serviette ou sur un tapis. Cela risque de réduire ou d'interrompre le flux d'air du déshydrateur, et ainsi d'entraîner des dommages à l'appareil.

• Laissez toujours de l'espace autour du déshydrateur afin de lui assurer une ventilation appropriée.

• Un cordon d'alimentation court est fourni avec l'appareil afin de réduire tout risque de chute ou d'empêtrement lié à la longueur du cordon. Un cordon de prolongation peut être utilisé mais avec précaution. Employez un cordon de prolongation évaluée à 5 ampères ou davantage. Le cordon ne devra pas traîner sur le plan de travail ni gêner l'utilisation de l'appareil. N'employez pas de cordon de prolongation plus longtemps que nécessaire.

• N'utilisez pas plus de 20 plateaux de séchage en même temps.

• Ne pas exposer le déshydrateur ou toute pièce de l'appareil à une température supérieure à 80 º C.

• Ne pas faire fonctionner l'appareil près de combustibles, de vaporisateurs sous pression ou de bombes aérosols.

• Cet appareil dispose d'une prise polarisée. Une lame est plus large que l'autre. C'est une sécurité : cette prise ne s'enclenche dans une prise polarisée que dans un sens. Si la prise n'est pas totalement entrée dans la prise, inversez-la. Si elle ne fonctionne toujours pas, contacter un électricien qualifié. N'essayez pas de défaire ce dispositif de sécurité.

• Pour nettoyer la base de l'appareil, appuyez sur le bouton «ON/OFF» puis retirer la prise du courant. Essuyer avec un chiffon humide ou une éponge et du savon doux. N'immergez pas la base ou le cordon dans l'eau. Le couvercle et les plateaux peuvent être immergés dans l'eau chaude et lavés avec un savon doux. Ils peuvent être lavés dans le tiroir supérieur du lave-vaisselle seulement. ATTENTION : La chaleur du cycle de séchage peut déformer les plateaux, ils ne sont pas couverts par la garantie.

• Avant chaque utilisation du déshydrateur assurez-vous de la propreté des plateaux et de toute autre pièce entrant en contact avec les aliments.

Ne pas utiliser le déshydrateur sur une surface en verre ne résistant pas à la chaleur ou sur une planche en bois.
IL EST IMPERATIF DE POSER LE DESHYDRATEUR SUR UNE SURFACE PROTEGEE, RESISTANTE A LA CHALEUR. CELA SERVIRA A PROTEGER LA SURFACE EN DESSOUS, DE LA CHALEUR GENEREE PAR LE DESHYDRATEUR LORS DE SON UTILISATION.

• La première fois que vous allumerez votre déshydrateur, vous remarquez une odeur qui se dégagera de l'appareil. Ceci est normal. Pour éviter que cette odeur ne soit transférée aux aliments, placez un plateau seul sans aliments et le couvercle sur l'appareil et suivez les instructions spécifiques pour votre appareil (page 10).Vous devrez faire fonctionner le déshydrateur sans nourriture jusqu'à ce que l'odeur soit partie. Ceci sera nécessaire uniquement la première fois que vous utiliserez le déshydrateur, et prendra moins d'une heure.

Félicitations pour avoir choisi ce déshydrateur à température réglable et avec timer. Cet appareil de qualité est conçu pour vous donner satisfaction de nombreuses années. Pour une utilisation optimum et obtenir les meilleurs résultats, nous vous invitons à lire ce manuel dans son intégralité.

LES ACCESSOIRES QUE VOUS DEVEZ AVOIR POUR BIEN COMMENCER

• Couteau (lame en acier inoxydable).
• Planche à découper
• Boîtes de conservation

D'autres outils qui rendent le travail plus facile et plus rapide peuvent être rajoutés:
• Un robot culinaire ou un dispositif analogue (mandoline,…) pour couper ou trancher les aliments.
• Un cuit vapeur et un panier, ou une bouilloire électrique et vapeur souple pour le blanchiment.
• Un blender pour la fabrication de purée de fruits.
• Un petit cahier afin de conserver les dates et les recettes.

CONSEILS PRATIQUES POUR BIEN DEBUTER

Eplucher les fruits

La peau des fruits et des légumes contient souvent une grande partie des éléments nutritifs des aliments. Ainsi, il est préférable de ne pas éplucher les aliments s'ils doivent être consommés comme apéritif ou être utilisés dans des gâteaux. D'autre part vous pouvez éplucher des pommes destinées aux tartes ou des tomates destinées aux potages. Généralement, si vous devez éplucher des aliments pour une recette spécifique, pensez à conservez et à déshydrater les épluchures.

L'importance du tranchage

L'un des éléments clés de la déshydratation réside dans la façon dont les aliments sont coupés. Lorsque les fruits séchés ont des tranches d'épaisseur à peu près identiques, ils mettent à peu près le même temps pour être déshydratés. Les tranches épaisses sèchent plus lentement que les tranches minces. Vous pouvez choisir votre épaisseur de tranche, toutefois avoir des morceaux de même taille vous garantira une meilleure réussite et uniformité de la déshydratation. La peau des aliments protège naturellement la nourriture, mais elle peut entraver le processus de déshydratation. Pendant la déshydratation l'humidité s'échappe mieux d'un aliment coupé ou d'un morceau cassé que par la peau. Par conséquent les aliments pelés et coupés se déshydrateront plus rapidement. Pour des aliments longs, comme les asperges, haricots verts, et la rhubarbe, ceux-ci doivent être coupés sur toute la longueur ou en diagonale, pour exposer suffisamment les parties internes de l'aliment.

Essayez de toujours faire des tranches fines et plates.

Les tiges de brocoli doivent être divisées en deux ou plus, en fonction de la taille. De petits fruits comme les fraises peuvent être coupés en deux. Même les plus petites baies doivent être soit coupées en deux ou légèrement blanchies pour percer la peau.

REMPLISSAGE DES PLATEAUX

Lors du remplissage des aliments dans les plateaux, vous pouvez les repartir en utilisant toute la surface supérieure des plateaux, mais un certain flux d'air doit être maintenu. Ne pas coller les aliments les uns aux autres. Positionner les aliments en une seule couche, ne pas les superposer ni les entasser. C'est particulièrement important pour des produits coupés en rondelles comme la banane ou l'ananas, moins important pour des aliments comme les haricots. Si en fin de cycle de déshydratation certains morceaux conservent trop d'humidité, l'une des raisons est qu'ils ont pu être couverts par d'autres morceaux de nourriture.

La déshydratation supprime l'humidité dans les aliments ce qui provoque leur rétrécissement. Cela permet de stocker la même quantité de nourriture dans un espace plus petit, mais cela signifie aussi que des morceaux devenus plus petits peuvent tomber dans les trous des plateaux de séchage. Pour éviter cela, en particulier lors du séchage des aliments hachés ou râpés, poser sur les plateaux une feuille plastifiée, puis poser les aliments dessus. Cette feuille plastifiée (référence N3042F) est disponible en option, vous pouvez la commander auprès de votre revendeur habituel.

TEMPS NECESSAIRE A LA DESHYDRATATION DES ALIMENTS

Il est impossible de donner des temps de séchage exacts car il y a de nombreux facteurs qui affectent le temps de séchage. Ces facteurs incluent :

- La teneur en eau de chaque aliment
- L'épaisseur ou la taille des aliments préparés
- L'humidité et la température dans la pièce où le déshydrateur fonctionne
- La densité de l'aliment

Les aliments que vous choisissez jouent également un rôle. L'état de conservation des aliments peut avoir une incidence sur le temps de déshydratation.

Avec un peu d'expérience vous serez bientôt en mesure de déterminer, lorsque vous couperez les aliments, à peu près combien de temps prendra le cycle de déshydratation.

Voici un bon exemple: les tomates sont normalement assez juteuses. Leur taux d'humidité élevé, fait qu'elles mettront plus de temps à sécher que de nombreux autres aliments. D'autre part, le chou, qui a un niveau d'humidité relativement bas prendra un temps beaucoup plus court pour sécher. Les agrumes comme les oranges prendront généralement plus de temps que les pommes pour la même raison.

Alors comment déterminer le temps nécessaire pour sécher les aliments? Après avoir fait fonctionner le déshydrateur pendant un certain temps, retirer les plateaux afin d'examiner les aliments. Cela vous permettra d'en apprendre davantage sur le processus de séchage et sur le temps que cela peut prendre. Pour les aliments à fort niveau d'humidité comme les fruits et les viandes, après les quatre premières heures de séchage, il est nécessaire de vérifier régulièrement leur état.
Les aliments ayant une teneur en humidité initiale plus faible comme les herbes, les feuilles, et les aliments hachés ou déchiquetés sèchent plus vite, ils doivent donc être vérifiés après environ deux ou trois heures de déshydratation et plus souvent par la suite.

Vous parviendrez rapidement à acquérir une certaine expérience qui vous permettra de déterminer les temps de déshydratation des aliments.

Il est préférable de « sur-sécher » les aliments plutôt que d'arrêter la déshydratation trop tôt et de laisser trop d'humidité dans les aliments. Des aliments encore humides sont plus susceptibles de s'altérer lors du stockage. Par contre, si les aliments ont été « sur-séchés », apparaissent trop secs et semblent fragiles ou légèrement dorés, ils sont encore utilisables pour les soupes, pour la plupart des pâtisseries ou pour des cuissons au four. Ils peuvent nécessiter un peu plus de temps pour se reconstituer et avoir besoin d'eau supplémentaire, mais toute leur saveur et leur qualité seront généralement conservées.

CONSEILS GENERAUX D'UTILISATION

Avant d'utiliser votre déshydrateur pour la première fois, il est nécessaire de bien lire entièrement ce mode d'emploi et comprendre toutes les instructions. Lavez et séchez les plateaux et toutes les autres pièces qui entreront en contact avec les aliments.

• Lors de la première utilisation de votre déshydrateur, vous remarquerez une odeur qui se dégagera de l'appareil. Ceci est normal. Pour éviter que cette odeur ne soit transférée aux aliments, placez un plateau sans aliments et le couvercle sur l'appareil et suivez les instructions spécifiques pour votre appareil (page 10).Vous devrez faire fonctionner le déshydrateur sans nourriture jusqu'à ce que l'odeur soit partie. Ceci sera nécessaire uniquement lors de la première utilisation de votre déshydrateur, et prendra moins d'une heure.
• Placez le déshydrateur sur une surface plane, et stable Assurez-vous que il y a un espace de dégagement suffisant autour du déshydrateur afin d'assurer une circulation d'air autour de celui-ci.
• Préparez les aliments, selon les instructions données dans ce manuel et remplissez les plateaux. Ne couvrez jamais le trou central des plateaux ni les orifices de ventilation du couvercle.
• Assurez-vous que les plateaux de séchage sont correctement positionnés les uns sur les autres ainsi que sur la base de l'appareil.
• Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant standard de 220 volts.
• Consulter les différents tableaux à la fin de ce manuel pour avoir une idée du temps nécessaire pour obtenir des aliments correctement déshydratés et prêts à être stockés.

Rotation de plateau

Inspectez régulièrement les plateaux de séchage pendant la déshydratation. Alternez la position des plateaux si la nourriture que vous séchez l'exige. Enlevez tous les plateaux posés sur l'appareil d'un seul bloc, puis retirez le couvercle. Placez le plateau supérieur (à l'origine sur le haut de la pile des plateaux) sur la base de l'appareil, suivi par le bac le plus élevé suivant, jusqu'à ce que tous les plateaux aient changé de place.

Entretien et maintenance

Avant toute intervention sur l'appareil il est impératif de le débrancher.
Après chaque utilisation, nettoyez les plateaux et le couvercle de séchage du déshydrateur avec de l'eau chaude et savonneuse. Ne lavez pas les plateaux, le couvercle ou la base dans le lave-vaisselle. Des particules tenaces peuvent être enlevées en faisant tremper les plateaux. N'utilisez pas de matériaux abrasifs ou des solvants pour nettoyer le plastique!

Pour nettoyer la base du déshydrateur (la partie du bas avec le moteur et l'élément de chauffage), débranchez-le et utilisez une éponge ou un linge humide.
NE JAMAIS IMMERGER LA BASE DE L'APPAREIL DANS L'EAU ET NE LAISSER JAMAIS UN LIQUIDE PENETRER DANS LA BASE QUI CONTIENT DES ELEMENTS ELECTRIQUES.

Stockage
Après avoir nettoyé le déshydrateur, séchez et essuyez toutes les pièces, empilez les plateaux de séchage sur la base de l'appareil, et entreposez dans un endroit sûr.

INSTALLATION DU DESHYDRATEUR

Avant de faire fonctionner votre déshydrateur pour la première fois assurez-vous de lire et de bien comprendre toutes les instructions de ce livret. Lavez, essuyez et séchez les plateaux et toutes les autres pièces qui rentreront en contact avec les aliments.

Empiler les plateaux
Avant de mettre les aliments sur les plateaux, assurez-vous qu'ils sont tous alignés et correctement empilés près de la zone de préparation.
Le côté le plus étroit du plateau est toujours sur le dessus. Les flèches, sur les poignées des plateaux (voir illustration ci-dessous), doivent toujours être orientées vers le haut, visibles. Des plateaux incorrectement empilés affecteront négativement le processus de déshydratation.

Une fois que les plateaux sont bien droits et orientés vers le haut, vous pouvez les empiler de deux façons. Leur orientation peut varier en fonction de l'épaisseur des aliments à déshydrater. Pour changer la hauteur des plateaux, il suffit simplement de les faire pivoter. Cela permet d'augmenter l'espace entre les plateaux en fonction de la taille des aliments. Référez-vous aux deux photos ci-dessous à droite, afin de visualiser la différence entre ces deux hauteurs :

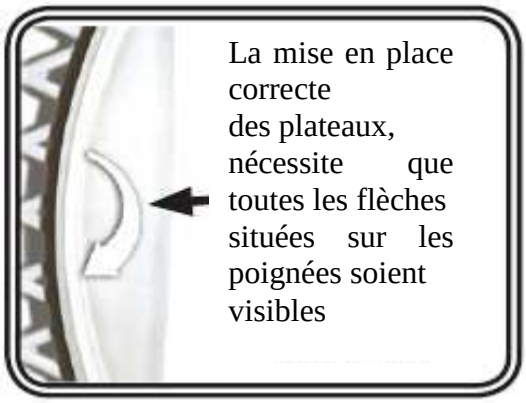
Toutes les combinaisons d'empilage sont possibles afin de s'adapter aux dimensions des différents aliments. Par exemple, utilisez un petit espacement de plateau pour réaliser des chips de banane et un grand espacement pour déshydrater des grandes moitiés de fraises.

PARTIE SUPERIEURE DU PLATEAU

Pour aligner correctement les plateaux, examiner la vue de côté du bac. Le haut du bac est étroit. La partie plus large est le fond.

PARTIE INFERIEURE DU PLATEAU

PLATEAUX EMPILES POUR LES ALIMENTS EPAIS (vue de côté)



La mise en place correcte des plateaux, nécessite que toutes les flèches situées sur les poignées soient visibles

PLATEAUX EMPILES POUR LES ALIMENTS FINS (vue de côté)

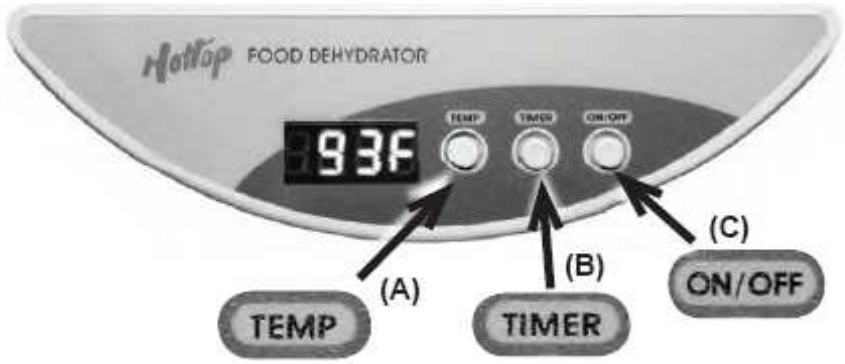
COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE DESHYDRATEUR

Votre appareil est simple d'utilisation, il est conçu pour rendre la déshydratation accessible à tous si les instructions sont suivies. Assurez-vous d'avoir bien lu et compris les règles de sécurité au début de ce manuel avant d'utiliser votre déshydrateur.

• Lors de la première utilisation de votre déshydrateur, vous remarquerez une odeur qui se dégagera de l'appareil. Ceci est normal. Pour éviter que cette odeur ne soit transférée aux aliments, placez un plateau sans aliments et le couvercle sur l'appareil et suivez les instructions spécifiques pour votre appareil (page 10).Vous devrez faire fonctionner le déshydrateur sans nourriture jusqu'à ce que l'odeur soit partie. Ceci sera nécessaire uniquement lors de la première utilisation de votre déshydrateur, et prendra moins d'une heure.

Avant de commencez à préparer vos aliments, lavez et nettoyer les plateaux et le couvercle qui seront utilisés. Placez la base du déshydrateur en un lieu calme et sûre, proche de la prise d'alimentation électrique et assurez-vous que le cordon secteur ne traîne pas. Réservez-vous un espace de travail suffisamment grand et dégagé afin de limiter vos déplacements et d'accéder rapidement aux différents éléments (aliments, plateaux,...). Ainsi lorsqu'un plateau est prêt, vous pouvez le positionner correctement et en toute sécurité sur le déshydrateur sans perte de temps.

MODELE KN-128ST



Le déshydrateur KN-128ST donne à l'utilisateur un contrôle total sur la température dans une fourchette allant de 30° à 80 º C (86-248 º F), ainsi que sur la durée de fonctionnement en utilisant sa minuterie digitale intégré.
Utilisez des températures peu élevées et des temps courts pour des aliments minces, fins, des petits morceaux, lorsque les plateaux ne sont pas remplis ou que vous en utilisez que quelques-uns.
Utilisez des températures plus élevés et des temps plus longs pour des aliments plus épais, plus gros et des plateaux plus chargés.
Le réglage de la température à tout moment, permet de la faire baisser,notamment, en fin de cycle de déshydratation lorsque les aliments sont presque prêts. Cela permet d'adapter la température en fin de déshydratation en fonction du niveau d'humidité restant dans les aliments.

FONCTIONNEMENT

1-Placez l'appareil dans un endroit sûr, remplissez les plateaux, empilez les plateaux sur la base, puis branchez la prise de l'appareil dans une prise murale appropriée.
L'écran affiche : ---- et un bip retentie.

2 - Appuyer sur le bouton ON/OFF (C) pendant deux secondes.
L'écran affiche : 0000

3 - Sélectionner l'unité de température désirée (Celsius ou Fahrenheit) :
Appuyez simultanément sur les boutons "TEMP" (A) puis "TIMER" (B).
L'écran affiche : 86F (affichage en degrés Fahrenheit)
Appuyez à nouveau simultanément sur les boutons "TEMP" (A) puis "TIMER" (B).
L'écran affiche : 30C (affichage en degrés Celsius)
Lorsque l'affichage correspond à votre choix relâchez les boutons.

4 -Appuyez sur le bouton "TEMP" (A) et maintenez appuyé, pour choisir la température désirée. Les nombres vont défiler de 30 à 80° C (ou de 86-176º F). Lorsque l'affichage correspond à votre choix relâchez le bouton.
Remarques : lorsque vous dépassez la température souhaitée, maintenez le bouton "TEMP" (A) appuyé, les nombres défileront à nouveau en boucle.
Nous vous recommandons d'attendre 30 secondes sans toucher aux boutons, la valeur affichée disparaîtra et sera remplacée par ----. Appuyer sur le bouton ON/OFF (C) pendant deux secondes, l'écran affichera : 0000. Procédez alors à votre réglage.
Vous pouvez faire défiler les nombres plus lentement en relâchant le bouton "TEMP" (A), et en appuyant par à-coups sur ce dernier.

5 - Réglez la durée de fonctionnement de l'appareil en appuyant et en maintenant appuyé le bouton "TIMER" (B). Cette minuterie vous permettra de faire fonctionner votre appareil pendant un certain temps déterminé avec un arrêt automatique. Les nombres vont défiler de 00 00 à 72 50, les deux chiffres de gauche correspondent aux heures et les deux chiffres de droite aux minutes. La progression se fait de 10 en 10. Lorsque l'affichage correspond à votre choix relâchez le bouton.
Remarques : lorsque vous dépassez le temps souhaité, maintenez le bouton "TIMER" (B) appuyé, les nombres défileront à nouveau en boucle.
Nous vous recommandons d'attendre 30 secondes sans toucher aux boutons, la

valeur affichée disparaîtra et sera remplacée par ----. Appuyer sur le bouton ON/OFF (C) pendant deux secondes, l'écran affichera : 0000. Procédez alors à votre réglage.
Vous pouvez faire défiler les nombres plus lentement en relâchant le bouton "TIMER" (B), et en appuyant par à-coups sur ce dernier.

6 - Appuyez sur le bouton "ON / OFF" (C) pour commencer le cycle programmé. L'écran affiche alors le temps de déshydratation restant dans le format HH: MM. Vous pourrez également entendre le fonctionnement du ventilateur.

7 - Le KN-128ST s'arrête automatiquement lorsque le temps programmé est expiré.
Vous pouvez interrompre un cycle de déshydratation en cours en appuyant sur la touche "ON / OFF". Un bip retentie, l'écran affiche : --20 et un décompte de 20 secondes se fait jusqu'à l'arrêt de l'appareil. L'écran affiche alors : ----.

Si vous souhaitez ajouter plus de temps pendant le cycle ou si vous voulez changer la température, appuyez sur la touche "ON / OFF" pour arrêter le processus. Refaite votre programmation comme indiqué ci-dessus puis remettez en marche en appuyant sur le bouton "ON / OFF".

Vous pouvez également modifier un cycle de déshydratation en cours sans éteindre l'appareil: si vous souhaitez rajouter du temps au cycle en cours, appuyez sur la touche "TIMER" (B).
Si vous souhaitez changer la température du cycle en cours, appuyez sur la touche "TEMP" (A).

GUIDE DE DEPANNAGE DU DESHYDRATEUR

Symptôme	Raison	Solution
Pas de chaleur Pas de ventilation	Pas d'alimentation	1- Vérifiez le branchement 2- Vérifiez que le bouton est allumé sur ON 3 - Vérifiez que la prise de courant fonctionne
Pas de chaleur Ventilation correcte	Fil cassé dans la base	Retournez l'appareil au Service Après Vente
Chaleur correcte Pas de ventilation	Moteur arrêté – calé Ventilateur bloqué	1- Eteignez immédiatement, retirez les plateaux 2 - Vérifiez que des corps étrangers (morceaux de produit séchés) ne bloquent pas le ventilateur. Retournez la base (à l'envers) et secouez vigoureusement. Penchez la base sur le côté et secouez pour faire sortir les particules dehors. Si le ventilateur ne fonctionne toujours pas, retournez l'appareil au service après vente. 3 - Si du liquide a pénétré dans les bouches d'aération ou dans le boîtier du ventilateur, débranchez immédiatement l'appareil et retournez-le au service après vente.
Séchage lent	Plateaux trop remplis	1 - L'air doit circuler librement autour des aliments pour un séchage approprié. Réduisez la quantité des aliments sur les plateaux ou redisposez-les.

	Ventilateur bloqué ou fonctionnant lentement	2 - Vérifiez la présence de corps étrangers bloquant le ventilateur (voir ci-dessus « Chaleur correcte. Pas de ventilation ») 3 - Fonctionnement lente du ventilateur : retournez l'appareil au service après vente.
	L'air chaud fuit en raison de plateaux déformés ou mal empilés.	4 - Remplacez les plateaux déformés. Remarque : sur la plupart des lave-vaisselle, la chaleur, pendant le cycle de séchage, peut entraîner la déformation des plateaux. 5 - Repositionnez les plateaux correctement.
Séchage irrégulier	Différence d'épaisseur et de maturité des aliments	1 - Vérifiez que les aliments sont uniformes en épaisseur.
	Position des plateaux non alternée	2 - Changer la position des plateaux une ou deux fois pendant le processus de déshydratation
	Plateaux trop encombrés	3 - Vérifiez que les aliments sur les plateaux ne bloquent pas complètement la circulation de l'air
Sur chauffage ou chaleur insuffisante	Plage de température utilisée inappropriée	La température dans le plateau le plus bas devrait être d'environ 60° C avec des plateaux vides en place. Si la température varie de façon importante, sélectionner la bonne température (voir dans Fonctionnement le point N°4). Si cela est impossible retournez l'appareil au service après vente.
Ventilateur bruyant	Corps étranger dans le ventilateur	1 - Vérifiez la présence de corps étrangers bloquant le ventilateur (voir ci-dessus « Chaleur correcte. Pas de ventilation »)
Moteur bruyant	Les roulements du moteur usés	2 - retournez l'appareil au service après vente.

STOCKAGE DES ALIMENTS DESHYDRATES

Une fois que les aliments sont correctement déshydratés il est important de bien les stocker pour bien en profiter. En respectant ces principes de conservation, vos aliments garderont toute leur fraicheur et seront prêts à être consommés aussi longtemps que possible.

Conseils pour conservation

• Attendez que les aliments aient refroidi avant de les stocker.
• La chaleur et la lumière peuvent détériorer les aliments. Conservez-les dans un endroit sec, frais et sombre.
• Retirez tout l'air que vous pourrez de la boîte de conservation et fermez hermétiquement.
· La température idéale de conservation est 15.5° C (60°F) maximum.
• Ne stockez jamais les aliments directement dans un récipient en métal.
• Évitez les boîtes de conservation non hermétiques, avec un joint friable qui laissent passer l'air.
• Examinez le niveau d'humidité de vos aliments déshydratés pendant les semaines suivant la déshydratation. S'il y a de l'humidité, vous auriez du déshydrater les aliments plus longtemps.
• Pour une meilleure qualité, les fruits et les légumes séchés ne doivent pas être conservés plus de 1 an.

• Déshydratez vos produits pendant l'été quand leur état de fraîcheur est optimal et remplacez-les annuellement.
• Les viandes séchées, le gibier, la volaille et le poisson ne doivent pas être conservés plus de 3 mois dans le réfrigérateur, et pas plus d'un an dans le congélateur.
• La fermeture sous-vide des aliments peut contribuer à prolonger la durée de conservation de plusieurs mois si ceux-ci ont été correctement et complètement séchés.

Les boîtes de conservation

Tous les récipients qui sont propres, hermétiques, et étanches à l'humidité conviennent au stockage. Les sachets en plastique avec fermeture à glissière, les sachets à thermocollage et les sacs de cuisson sont également appropriés. Remplissez chaque sac autant que possible et extrayez l'excès d'air. Les sacs remplis peuvent être placés dans des boîtes métalliques avec couvercle pour ne pas laisser pénétrer les insectes. Des bocaux en verre avec des couvercles très serrés peuvent être utilisés avec ou sans sacs en plastique. Les boîtes en plastique de qualité avec couvercle bien fermés peuvent être utilisées, mais elles doivent être hermétiques. N'utilisez pas les sacs en papier ou en tissu, les sachets en plastique légers, les emballages de pain, ou des récipients sans couvercle ou mal serrés.

Lieu de stockage

La conservation dans un local frais, sombre et sec est indispensable a la conservation des aliments séchés. Ne pas stocker sur des étagères proches d'une fenêtre afin de ne pas laisser entrer la lumière. Les bocaux en verre et les boîtes plastiques doivent être placés dans un sac de papier ou dans un meuble fermé. Attention à ne pas stocker le long des murs de ciment, dans les caves, en sous-sol ni directement sur les sols souvent humides et froids, cela risque de provoquer de la condensation à l'intérieur des boîtes de conservation. Ne stockez pas les aliments séchés près des produits qui dégagent une odeur forte, telle que les vernis, les solvants et l'essence.

Durée de stockage

Les fruits et les légumes séchés ne doivent pas être stockés plus d'un an.
Prévoyez d'utiliser toutes les viandes séchées, gibiers, volailles et poissons un mois ou deux après avoir été déshydratés. Collez une étiquette sur les boîtes de conservation ou sur les sacs afin d'indiquer la date de déshydratation. Vérifiez périodiquement l'état des aliments séchés. Si l'alimentation semble plus humide que lors de sa mise en boîte pour conservation, c'est que de l'humidité pénètre dans la boîte. Procédez alors à un nouveau cycle de déshydratation des aliments si nécessaire puis stocker les aliments dans une boîte hermétique. Des traces de moisissures sur les aliments signifient que ces derniers n'ont pas été correctement séchés avant d'être stockés. Détruisez la nourriture moisie.

RECONSTITUTION

La déshydratation est le processus consistant à enlever l'humidité des aliments.
La reconstitution est le remplacement de cette humidité afin de remettre les aliments à leur état naturel. Bien que certains aliments secs tels que les fruits sont excellents dans leur état déshydraté, vous pouvez parfois reconstituer d'autres aliments séchés avant de les manger.
Voici quelques conseils sur la reconstitution :

Ajoutez juste de l'eau

Pour les légumes hachés ou déchiquetés, et pour les fruits destinés à être utilisés dans des gâteaux, la reconstitution n'est pas nécessaire en général. Si les morceaux sont tout à fait

croquants et secs vous pouvez essayer de les réhydratés avec 1 dose de tasse à café d'eau pour ½ tasse d'aliments déshydratés.

Pour des légumes et des fruits destinés à être utilisés dans des soufflés, tartes, pains, pâtes ou pâtes à frire, utilisez 2 volumes d'eau pour 3 volumes d'aliments séchés.

Pour les légumes et les fruits qui seront cuits dans un liquide, comme des légumes d'accompagnement de plats, des garnitures de fruits, des compotes, utilisez 1 à 1,5 volumes d'eau pour 1 volume d'aliments séchés. Un certain volume de liquide supplémentaire peut être exigé pour une cuisson appropriée.

Temps nécessaire pour la reconstitution

· Des aliments coupés et râpés se reconstituent rapidement. Généralement, 15 à 30 minutes suffisent.

• De plus grandes tranches de légumes ou de fruits, et des morceaux de viande, peuvent être reconstitués durant la nuit, trempez-les dans de l'eau et conservez dans le réfrigérateur. Vous pouvez également, les placer dans de l'eau bouillante (en dehors du feu de cuisson), pendant 2 à 3 heures.

• Des morceaux de fruits entiers mettent plus de temps à se reconstituer, il est préférable de les mettre à tremper un jour entier.

D'autres conseils de reconstitution

· Si vous drainez des produits alimentaires reconstitués, conservez le liquide. Ce liquide a une grande valeur nutritionnelle. Conservez ce liquide au congélateur pour une future utilisation dans des potages, des tartes ou des compotes.

• Il n'est pas nécessaire de reconstituer des aliments pour les utiliser dans des soupes. Les légumes séchés peuvent être rajoutés directement à la soupe environ une heure avant de servir.

• Ne pas ajouter d'épices, de sel, des cubes de bouillon ou des produits à base de tomate concentrées avant que les légumes ne soient reconstitués et cuits. Ces éléments gênent considérablement la réhydratation.

• Certains aliments prennent plus de temps pour se reconstituer que d'autres. Carottes et haricots exigent plus de temps que les pois verts ou les pommes de terre. Un principe de base : ceux qui prennent le plus de temps pour se déshydrater prendront plus de temps pour se reconstituer.

• Essayez de ne pas utiliser plus de liquide que nécessaire pour la reconstitution car les nutriments des aliments seront rejetés avec le surplus d'eau. Placez les aliments déshydratés dans un récipient et utilisez juste assez d'eau pour couvrir les aliments. Ajouter de l'eau plus tard, au besoin, afin de remplacer celle absorbée par les aliments.

CONSEILS POUR LA DESHYDRATATION DE FRUITS

La dégustation de fruits séchés est très bonne, en fruit confits, dans des glaces et des tartes.
Les fruits secs sont très nutritifs.
Ils sont naturellement sucrés (doux), n'ont aucun conservateur et sont peu coûteux à réaliser.
Votre déshydrateur rend le séchage de fruits facile.

Il est préférable de laver les aliments avant de commencer.
La plupart des fruits ont juste besoin d'être coupés en deux, creusés ou piqués, et découpés avant de les trancher et de les placer dans le déshydrateur.

TRAITEMENT PREPARATOIRE DES FRUITS

Vous n'avez pas besoin de prétraiter les fruits pour obtenir de bons résultats, mais certains fruits, tels que pommes, poires, pêches, abricots et les bananes ont tendance à noircir quelque peu avec le séchage ou le stockage après six à sept mois. Bien qu'encore comestibles, ils tendent à ne pas être appétissant. Si le changement de couleur de vos fruits séchés ne vous dérange pas, il n'est pas nécessaire de les traiter préalablement.
Des fruits comme les bananes brunissent sans prétraitement, mais en même temps elles deviennent très douces et savoureuses simplement en les tranchant et en les mettant directement dans le déshydrateur. Pour avoir une estimation de la durée de séchage des fruits, référez-vous à la section « Tableau de préparation des fruits » page 20.

Pour éviter le noircissement des fruits on peut plonger les morceaux de fruit dans le jus de citron, d'ananas, d'orange, ou dans l'acide ascorbique avant la déshydratation. Plongez les fruits dans le liquide pendant deux minutes. Égouttez-les sur un papier absorbant et placez-les sur les plateaux de séchage du déshydrateur.

Citron, ananas ou jus d'orange
Le jus de citron d'ananas ou d'orange frais ou en bouteille, sont les meilleurs en raison de leur douceur naturelle. Les jus d'ananas et d'orange peuvent être utilisés pures ou dilués pour éviter de donner du goût aux morceaux de fruits. Si vous utilisez le jus de citron il est préférable de le diluer, à savoir 1 dose de jus de citron pour 8 doses d'eau, et trempez les morceaux de fruits pendant deux minutes.
Le goût de ces jus peut altérer la saveur des fruits séchés et ne prévient pas toujours la décoloration des aliments. Avec l'expérience vous parviendrez à adapter le traitement préalable à vos goûts.

Acide ascorbique
L'acide ascorbique cristallin ou des produits contenant de l'acide ascorbique, afin de préserver les fruits lors de leur mise en conserve, peuvent être achetés dans des magasins spécialisés. La plupart des épiceries vendent également ce produit avec leurs articles de conservation. Mélangez 1 cuillère à soupe dans quatre tasses d'eau et laissez tremper les fruits pendant environ deux minutes. Comme pour le jus de citron, le goût peut être altéré, votre expérience permettra d'ajuster au mieux la concentration du mélange et les temps de trempage.

CONSEILS POUR LA DESHYDRATATION DE « CUIRS DE FRUITS »

Parfois qualifié de fruits rouleaux, bandes de fruits, un fruit qui est en purée et séché en feuilles minces devient un savoureux, moelleux, bonbon que nous appellerons « cuir de fruit ». Le « cuir de fruit » vous permettra d'utiliser les restes de fruits trop mûrs ou qui pourraient être jetés.

Faire du « cuir de fruit » est très facile. Commencez par laver soigneusement les fruits dans l'eau froide et éliminez les tiges ou les feuilles laissées sur les fruits. Enlevez la peau ou les graines selon les besoins. Ecrasez le fruit ou le mélange de fruit de votre choix, et ajoutez suffisamment de liquide au mélange pour faire une purée lisse et épaisse. Du miel, du jus de fruit ou de l'eau peuvent être employés, mais le mélange ne doit pas être trop mince car il risque de ne pas tenir sur les plateaux du déshydrateur. Vous pouvez utiliser une feuille

plastifiée conçu à cet effet (feuille plastifiée pour déshydrateur N3042 : N3042F). Vous devez laisser le trou central des plateaux dégagé, non recouverts. Si vous utilisez plusieurs plateaux, alterner la position de tous les plateaux. Rappel : les plateaux ne s'emboîtent que dans un sens, empilez-les correctement sur votre table ou sur votre plan de travail en les alignant correctement avant de les positionner sur la base chauffante du deshydrateur.
Avec les fruits qui ont un taux d'humidité élevé, il n'est pas nécessaire de rajouter beaucoup de liquide.

N'oubliez pas que la saveur et la douceur se concentrent quand le cuir est sec, attention à ne pas trop sucrer!
Lorsque le séchage rend les purées collantes (bananes, par exemple) pulvériser au préalable une petite quantité d'huile végétale en spray sur le cuir de fruits.

Après avoir rempli les plateaux, empiler-les sur la base chauffante du deshydrateur.
Déshydratez jusqu'à ce que la purée de fruit ait la texture du cuir. Décoller le cuir de fruit de la feuille plastifiée. Envelopper dans un film plastique et conserver à température ambiante. Des épices, des noix coupées ou de la noix de coco peuvent être ajoutés à la purée pour donner un goût ou une saveur différente. Pour davantage de variétés, mettez en purée plusieurs types de fruits.
N'hésitez pas à expérimenter vos propres recettes. Les fruits seuls fonctionneront bien, mais il y a un grand nombre de mélanges de fruits qui se combinent pour faire des saveurs délicieuses.
Il s'agit notamment de :

- Fraise et banane
- Fraises à la rhubarbe
- Ananas et pêche
- Ananas et abricot
- Framboises et pommes
- Pomme et myrtille
- Mélange fruits rouges
- Framboise, banane et noix de coco
- Pomme et cannelle (cannelle à utiliser avec parcimonie)
- Le miel aux canneberges oranges (les canneberges doivent être cuites)

CONSEILS POUR LA DESHYDRATATION DES LEGUMES

Les légumes séchés sont aussi savoureux que les fruits séchés. Avec des légumes séchés vous pouvez faire des potages délicieux, des ragoûts, des poêlées et plus encore. Vous pouvez utiliser des légumes déshydratés comme des légumes frais dans vos recettes.

Avant de préparer et de déshydrater vos légumes, il faudra les laver à l'eau froide, les éplucher, les découper en tranches ou en morceaux. Un robot de cuisine peut être utilisé, il permettra de couper les légumes rapidement et en quantité pour les utiliser dans le déshydrateur.
Faites preuve de créativité lors du séchage des légumes. Placer les légumes dans du jus de citron dilué pendant environ 2 minutes, cela donnera un goût savoureux à des légumes tels que les haricots verts et les asperges.
Pour les durées de séchage des légumes, se référer au tableau de préparation des légumes.

TRAITEMENT PREPARATOIRE DES LEGUMES

La plupart des légumes n'ont pas besoin de traitement spécial avant d'être déshydraté, bien qu'il y ait quelques exceptions. Voici quelques directives de préparation qui vous aideront à profiter au maximum de vos légumes séchés :

quelques légumes, comme les oignons, l'ail, les poivrons, les tomates et les champignons peuvent être séchés et reconstitués avec succès sans prétraitement. En général, si les légumes doivent être cuits à la vapeur ou blanchis pour la congélation, ils doivent être traités pour le séchage.

La plupart des autres légumes restants devront être cuits à la vapeur ou blanchi auparavant, avant la déshydratation. Beaucoup de légumes ont des enzymes qui permettent à l'aliment de mûrir, le fait de laisser actif ces enzymes dans les légumes peut occasionner un changement du goût et de la saveur qui peuvent être indésirables.
Bien que non traités les légumes qui sont déshydratés peuvent encore être conservés environ trois à quatre mois. Les légumes soumis à un traitement préparatoire, pourront se reconstituer en moins de temps, auront une conservation plus longue, et conserveront généralement plus de goût et de saveur une fois reconstitués.

Cuisson à la vapeur
La cuisson à la vapeur est la meilleure méthode de traitement préparatoire.
Placez une seule couche de légumes coupés, tranchés ou râpés dans une passoire ou dans un panier à vapeur. Verser de l'eau au fond de la cuve. L'eau ne doit pas toucher les légumes.

Blanchiment
On recommande le blanchiment pour les haricots verts, le choux fleur, le brocoli, l'asperge, les pommes de terre et les pois. Comme ces légumes sont souvent utilisés dans des potages ou les ragoûts, le blanchiment leur permettra de conserver un bel aspect. Pour blanchir, placez les légumes préparés dans un récipient d'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes seulement.
Essorez, séchez et mettez-les dans le déshydrateur.

Le processus de blanchiment est plus rapide que la cuisson vapeur (le temps nécessaire pour le blanchiment est en général d'environ 30 à 50 % moins long que le temps nécessaire à la cuisson vapeur), mais beaucoup d'éléments nutritifs sont perdus dans l'eau de blanchiment. Cette méthode n'est pas recommandée pour les légumes coupés ou râpés, car ils se cuisent trop rapidement lors du blanchiment. Pour blanchir les légumes en tranches, déposez les légumes préparés dans une grande marmite d'eau bouillante. Ne pas ajouter plus d'une tasse de légumes par litre d'eau bouillante. Laisser bouillir jusqu'à ce que les légumes soient à peine tendres.

Chips de légumes
Sélectionnez les légumes comme le concombre, l'aubergine et la courgette. Il n'est pas nécessaire de les peler. Coupez-les en tranches très fines. S'ils sont destinés à être conservés pendant plus de 5 mois, cuisez-les à la vapeur environ 3 ou 4 minutes. Saupoudrer de sel avant le séchage ou utilisez du sel assaisonné pour une saveur différente. Ceux-ci peuvent être servis nature ou à tremper dans des sauces.

Poudre de légumes
Les légumes peuvent être sous forme de purée, séchés comme du cuir, ou en poudre pour la fabrication des jus, de soupes, de sauces.
Déshydrater les légumes, jusqu'à ce qu'ils soient cassants, puis réduire en poudre en petite quantité dans un mélangeur électrique. Toutes les poudres de légumes doivent être entreposées dans des boîtes hermétiques afin d'éviter les grumeaux.

Si le traitement préparatoire est recommandé (voir les tableaux figurant à la fin du manuel), il vous faudra blanchir ou cuir à la vapeur les légumes destinés à être mis en poudre.

Lors de l'utilisation de poudres, souvenez-vous qu'elles sont très concentrées en saveur, ajoutez les à vos repas lentement pour obtenir la saveur désirée.

TABLEAU DE CONVERSION DES TEMPERATURES

TEMPERATURE EN CENTIGRADE Cº	TEMPERATURE EN FAHRENHEIT Fº
40	104
45	113
50	122
55	131
60	140
65	149
70	158
75	167
80	176

LA DESHYDRATATION D'AUTRES PRODUITS

Fleurs

Les fleurs doivent être cueillies après que la rosée ait séchée et avant l'humidité de la soirée. Les fleurs doivent être séchées le plus rapidement et le plus tôt possible après la cueillette. Ne pas utiliser les feuilles abîmées ou marron. Placez les dans les plateaux sans qu'elles se chevauchent. Le temps de séchage varie selon la taille et le type de fleur. Le séchage se fait pendant environ 2 à 36 heures

Herbes

Rincez les herbes, et essorez. Retirez les feuilles mortes ou abimées. Si vous utilisez les graines, prenez-les quand les gousses ont changées de couleur. Vous devez laisser les herbes sur la tige et les retirer lorsque le séchage est terminé. Posez les herbes sur le plateau. Le temps de séchage varie selon la taille et le type. Le séchage se fait pendant environ 2 à 6 heures.

Noix

Enlevez la coquille, rincez à l'eau chaude et séchez. Étalez en une seule couche les noix sur les plateaux. Après la déshydratation, laissez les noix refroidir avant de les stocker. Vous devez congeler les noix pour garantir leur fraîcheur : leur forte teneur en huile risque de les abîmer. Quand vous souhaitez utiliser les noix, amenez-les à la température ambiante. Le séchage se fait pendant environ 19 à 26 heures.

ENTRETIEN

Si vous avez un problème avec votre déshydrateur, consultez le guide de dépannage aux pages 11 et 12. Ces pages contiennent de nombreux tuyaux pour diagnostiquer et résoudre les problèmes. Si la solution ne se trouve pas dans cette page, contactez votre revendeur ou votre distributeur. Lorsque vous retournez l'appareil au service après vente, ne renvoyez pas les plateaux à moins qu'ils soient défectueux.

AVANT ET PENDANT CHAQUE UTILISATION, VERIFIER LE BON ETAT DE L'APPAREIL. TOUS LES ELEMENTS DEFECTUEUX DOIVENT ETRE IMPERATIVEMENT ET IMMEDIATEMENT REMPLACES AVEC DES PIECES D'ORIGINE PAR UN PERSONNEL HABILITE.

L'ouverture de la partie électrique de la base peut annuler votre garantie ou endommager le déshydrateur de façon irrémédiable. Tout travail doit être effectué uniquement par un professionnel.

Tableau de préparation des légumes

LEGUME	PREPARATION	TEST DE SECHAGE	TEMPS APPROXIMATIF (EN HEURES)
Artichauds	Couper en petits morceaux . Faites bouillir environ 10 minutes	Cassant	6 à 14
Asperges	Couper en deux. Les extrémités sont meilleurs	Cassant	6 à 14
Haricots	Couper et cuire à la vapeur pour blanchir jusqu'ils soient tranlucides	Cassant	8 à 26
Betteraves	Blanchissez, refroidissez, enlevez les extrémités. Tranchez	Cassant	8 à 26
Choux de Bruxelles	Couper les fleurettes de la tige. Couper la moitié dans le sens de la longueur	croustillant	8 à 30
Broccoli	Taillez et coupez.Cuisez à la vapeur, environ 3 à 5 minutes	Cassant	6 à 20
Chou	Taillez et coupez en petites lamelles.	Dur	6 à 14
Carottes	Cuisez à la vapeur pour attendir. Coupez en tranches	Dur	6 à 12
Chou-fleur	Faire blanchir à la vapeur pour attendrir.Taillez et coupez	Dur	6 à 16
Céleri	Coupez les tiges en 4 tranches	Cassant	6 à 14
Ciboulette	Hachez	Cassant	6 à 10
Concombre	Epluchez et tranchez en deux	Dur	6 à 18
Aubergine / Courge	Taillez et coupez en tranches	Cassant	6 à 18
Ail	Retirez la peau et émincez	Cassant	6 à 16
Piment	Séchez entièrement	Dur	8 à 14
Champignons	Tranchez, hachez, ou séchez entièrement	Dur	6 à 14
Oignons	Emincez ou hachez	Cassant	8 à 14
Pois	Ecossez et blanchir de 3 à 5 minutes	Cassant	8 à 14
Poivrons	Coupez en tranches ou en rondelles. Enlevez les graines	Cassant	4 à 14
Pomme de terre	Tranchez, coupez en dés ou coupez. Blanchir à la vapeur 8 à 10 minutes	Cassant	6 à 18
Rhubarbe	Enlevez la peau extérieure et coupez en petites lamelles	Aucune humidité	8 à 38
Epinards	Blanchir à la vapeur jusqu'à ce que se soit fanés	Cassant	6 à 16
Tomates	Enlevez la peau. Couper en deux ou en tranches	Dur	8 à 24
Courgette	Coupez en tranches	Cassant	6 à 18

Tableau de préparation des fruits

FRUITS	PREPARATION	TEST DE SECHAGE	TEMPS APPROXIMATIF (EN HEURES)
Pommes	Epluchez, étrognez et coupez en tranches ou en rondelles	Souple	5 à 6
Artichauts	Coupez en tranche	Cassant	5 à 13
Abricots	Nettoyez. Couper en deux ou en tranches	Souple	12 à 38
Bananes	Epluchez et coupez en rondelles	Frais	8 à 38
Baies	Mettez les baies en entier	Aucune humidité	8 à 26
Cerises	Dénoyautez	Dur	8 à 34
Canneberges	Hachez ou laissez en entier	Souple	6 à 26
Dattes	Piquez et tranchez	Dur	6 à 26
Figues	Tranchez	Dur	6 à 26
Raisins	Laissez en entier	Souple	8 à 38
Nectarines	Coupez en deux, séchez avec le côté de la peau vers le bas	Souple	8 à 26
	piquer à 50 % de la déshydratation		
Peau/Zeste d'orange	Pelez de longues tranches	Cassant	8 à 16
Pêches	Dénoyautez à 50 % de la déshydratation. Coupez en deux ou en quart	Souple	10 à 34
	avec le côté coupé vers le haut		
Poires	Pelez et tranchez	Souple	8 à 30